



FOURFIT¹

Eliezér Linn Strucker², Gabriel Hesselmann³, Janaína Barcellos Bonini⁴, João Pedro de Oliveira Vargas da Silva⁵, Riane Vincensi⁶, Wolnei Luís Sauer⁷, Sandra Regina Albarello⁸ e Thais Teixeira Pinto⁹

¹ Projeto Integrador sobre Empreendedorismo e Inovação da Unijuí realizado no curso de Administração no primeiro semestre de 2024, do Campus Panambi.

² Estudante do curso de Administração da Unijuí.

³ Estudante do curso de Administração da Unijuí.

⁴ Estudante do curso de Administração da Unijuí.

⁵ Estudante do curso de Administração da Unijuí.

⁶ Estudante do curso de Administração da Unijuí.

⁷ Estudante do curso de Administração da Unijuí.

⁸ Docente do curso de Administração da Unijuí.

⁹ Docente do curso de Ciências Contábeis da Unijuí.

Introdução/Objetivos: O negócio apresentado, possui como foco a venda de marmitas personalizadas, ofertadas por meio de entrega e/ou retirada, promovendo maior qualidade e diversidade no cardápio. Visando uma alimentação saudável, o projeto busca proporcionar qualidade de vida aos consumidores, incluindo aqueles com determinadas restrições alimentares, para que possamos desconstruir um pensamento de uma sociedade automatizada. Conforme Pollan, 2008, estamos ocupados demais para cozinhar, cercados por uma publicidade incansável para alimentos processados e distantes da cultura alimentar que nos ensinou a comer bem. Objetiva-se a diferenciação no mercado, onde cada cliente terá o benefício da livre escolha na montagem das refeições, e também, a otimização de tempo em sua rotina. **Metodologia:** O grupo realizou pesquisas via sites que possuem informações sobre restrições alimentares e alimentação saudável, também procurou informações com empreendimentos que já são consolidados na sociedade e juntamente com profissionais da área da saúde. Também utilizou-se da ferramenta Canvas, o que possibilitou uma visão do negócio. Também foi utilizada a pesquisa aplicada, qualitativa e bibliográfica, por meio de um formulário, a fim de compreender as opiniões das pessoas sobre a alimentação saudável, e validar a importância da existência do negócio. Com os dados coletados, criou-se um cronograma de tarefas para melhor organização e desenvolvimento da apresentação de todo o projeto. **Resultados e Discussão:** Para os ingredientes presentes nas marmitas, levou-se como base, cardápios propostos por determinado profissional da nutrição. Onde foram oferecidas refeições atualizadas semanalmente, por meio do aplicativo personalizado do negócio, e postagens em redes sociais. Incluindo opções que estariam de acordo com as diferentes dietas e preferências dos consumidores e seus preços acessíveis, dando abertura a novas opiniões sobre o empreendimento, visando melhores resultados e o relacionamento mais próximo com o cliente. Com base nisso, o empreendimento foi estruturado para oferecer não apenas um produto, mas uma solução completa que facilita a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, mesmo em meio às rotinas mais agitadas. Planeja-se algumas opções de personalização detalhada para cada marmita, permitindo que os clientes escolham ingredientes específicos que atendam às suas necessidades nutricionais e preferências. Além disso, foi projetado um sistema de assinatura flexível, que oferece conveniência e consistência, garantindo que os clientes recebam suas refeições de forma regular e pontual. Esta abordagem não só incentiva a manutenção de uma dieta equilibrada, mas também contribui para a educação alimentar, ajudando os indivíduos a entender melhor a importância de suas escolhas e como elas impactam sua saúde e qualidade de vida a longo prazo. **Conclusão:** Com base nos dados coletados e aprendizados obtidos, fica claro a importância de se estabelecer um negócio que venha para sanar determinada demanda atual relatada pela sociedade, priorizando a saúde e bem-estar, de forma a diferenciar-se aos demais existentes. Entregando algo inovador, e que vem a cada vez mais, promover mudança e qualidade de vida às pessoas.

Palavras-chave: Alimentação saudável. Baixo custo. Negócio de impacto. Praticidade. Qualidade.